

rice ipa

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **22**
- SRM **3.3**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4.5 kg (81.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (9.1%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	10 g	2 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s33	Ale	Suche	10 g	---